CTC CLATRONIC®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم

CE

Knetmaschine mit Fleischwolf

Kneedmachine met gehaktmolen • Pétrin avec hachoir à viande • Máquina de amasado con picadora
Impastatrice con tritacarne • Kneading machine with Mincer • Urządzenie do ciasta z maszynką do mięsa
Dagasztógép húsdarálóval • Пристрій для замішування тіста із м'ясорубкою
Тестомешалка с мясорубкой • العجانة المزودة بمفرمة

KM 3414

DEUTSCH

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung..... Seite 4
Technische Daten..... Seite 9
Garantie ..... Seite 9
Entsorgung- Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.... Seite 10
Abbildungen..... Seite 74

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4
Allgemeine Sicherheitshinweise 4
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät 5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
Übersicht der Bedienelemente 5
Ein-/Ausschalten 5
Vor dem 1. Gebrauch 5
Elektrischer Anschluss 5
Die Knetmaschine 5
Montage und Bedienung 5
Tabelle Teigarten und Werkzeuge 6
Betrieb unterbrechen 6
Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen 6
Der Fleischwolf 6
Vorbereitung 6
Montage des Fleischwolfes 7
Montage des Wurstaufsatzes 7
Montage des „Kebbe“ Aufsatzes 7
Montage des Plätzchenaufsatzes 7
Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen 7
Bedienung und Anwendungshinweise 7
Betrieb beenden 8
Reinigung 8
Motorgehäuse 8
Rührschüssel mit Spritzschutz, Knet- / Rührwerkzeuge und Bauteile des Fleischwolfes 8
Rezeptvorschläge 8
Geräuschentwicklung 9
Technische Daten 9
Konformitätserklärung 9
Garantie 9
Garantiebedingungen 9
Garantieabwicklung 10
Entsorgung - Bedeutung des Symbols „Mülltonne“ 10
Abbildungen 74

Sicherheitshinweise

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
  Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern.
  Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ WARNUNG:
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ ACHTUNG:
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

  ⚠ WARNUNG:
  Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts **nicht** in die Steckdose, ohne alle notwendigen Zubehörteile installiert zu haben.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab.
- Während des Betriebes dürfen sich **niemals** Gegenstände, wie z.B. Löffel oder Teigschaber, in der Schüssel befinden.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Handhaben Sie das Messer (16) des Fleischwolfs bei der Montage und der Reinigung mit der nötigen Sorgfalt!
- Benutzen Sie zum Nachfüllen des Fleischwolfs nur den Stopfer (11).

⚠ ACHTUNG: Gefahr vor Überlastung!

Benutzen Sie das Gerät entweder als Rührgerät oder als Fleischwolf, aber niemals beide Funktionen gleichzeitig.

- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Verarbeiten Sie mit diesem Gerät nur Nahrungsmittel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten. Lassen Sie es danach ca. 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum

- Zubereiten von Teig, Cremes, Sahne, Eischnee;
- Zerkleinern (Wolfen) von Lebensmitteln.
- Sie können Teig mit verschiedenen Aufsätzen formen.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Übersicht der Bedienelemente

1 Abdeckung für Wendelantrieb
2 Schwenkbarer Arm
3 Bedienfeld
4 Hebel zum Heben des Arms
5 Motorgehäuse
6 Rührschüssel
7a Knethaken
7b Rührhaken
7c Schneebesen
8 Schutzscheibe
9 Antriebswelle
10 Spritzschutz auf Rührschüssel

Abbildungen auf letzter Seite:

11 Stopfer
12 Fülltablett
13 Einfüllstutzen des Wendelgehäuses
14 Wendel
15 Silikonkupplung
16 Messer
17 Siebe (3 verschiedene Lochgrößen)
18 Verschluss
19 Teigverteiler
20 Wurstaufsatz
21 Kebbeaufsatz (2-teilig)
22 Plätzchenaufsatz
23 Schiene für Plätzchen

Ein-/Ausschalten

- Einschalten: Wählen Sie am Bedienfeld eine Geschwindigkeitsstufe zwischen 1 und 6.
- Ausschalten: Drücken Sie die Taste OFF.

HINWEIS:

Der Motor hat einen Sicherheitsschalter. Er schaltet den Motor ab, sobald der Arm (2) hoch schwenkt.

Vor dem 1. Gebrauch

- Entnehmen Sie dem Karton das Gerät und alle darin enthaltenen Zubehörteile.
- Um eventuelle Verunreinigungen aus der Produktion zu entfernen, reinigen Sie sämtliches Zubehör vor der ersten Benutzung wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Elektrischer Anschluss

Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

Die Knetmaschine

Montage und Bedienung

1. Drücken Sie den Hebel (4) nach unten. Der Arm (2) schwenkt hoch.
2. Für den Einsatz des Schneebesens (7c) befestigen Sie zuvor den Spritzschutz (10): Halten Sie den Spritzschutz mit dem Kragen nach oben.

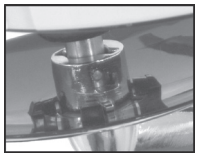
HINWEIS:

An der Unterseite des Arms sehen Sie rechts und links zwei Aussparungen (▼ ●).

Schieben Sie den Spritzschutz mit seinen Führungsnasen in diese Aussparungen und arretieren ihn durch eine Drehung im Uhrzeigersinn.

HINWEIS:
Bei Zubereitung von Teig mit dem Knet- oder dem Rührhaken ist der Spritzschutz nicht nötig. Sie erhalten sich damit die Möglichkeit, während der Teigzubereitung Zutaten zuzufügen.

3. Wenn Sie den **Knethaken** (7a) verwenden wollen, stecken Sie zuvor die Schutzscheibe (8) auf. Sie verhindert, dass der nach oben steigende Teig mit der Antriebswelle in Berührung kommt.
   Halten Sie die Scheibe so wie eine Schüssel. Stecken Sie den Knethaken von unten durch die Aussparung der Scheibe und drehen Sie ihn um eine viertel Umdrehung fest.
4. Am oberen Ende der Werkzeuge sehen Sie eine Aussparung für die Antriebswelle und den Splint. Montieren Sie das gewünschte Werkzeug, indem Sie das obere Ende in die Antriebswelle (9) einführen.



   Drücken und drehen Sie das Werkzeug gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn, damit sich der Splint in der Antriebswelle arretiert.
5. Setzen Sie die Rührschüssel in ihre Halterung und drehen Sie die Schüssel in Richtung LOCK bis zum Anschlag.
6. Füllen Sie nun Ihre Zutaten hinein.

ACHTUNG:
Überfüllen Sie das Gerät nicht, die max. Zutatenmenge ist 2 kg bzw. 1 Liter bei Flüssigkeiten.

7. Drücken Sie den Arm nach unten, bis er hörbar einrastet.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V ~ 50 Hz. Die Betriebsbereitschaft wird Ihnen mit der blauen LED-Kontrollleuchte unter der Taste OFF angezeigt.
9. Drücken Sie eine Geschwindigkeitsstufe (Taste 1-6) am Bedienfeld (3), um das Gerät einzuschalten. Die gewählte Stufe wird mit einer blauen LED angezeigt.

Tabelle Teigarten und Werkzeuge

Teigarten	Werkzeug	Stufen	Menge
Schwere Teige (z.B. Brot-oder Mürbeteig)	Knethaken	1-2	max. 2 kg
Mittelschwere Teige (z.B. Crêpes- oder Rührteig)	Rührhaken	3-4	max. 2 kg
Leichte Teige (z. B. Sahne, Eischnee, Pudding)	Schneebesen	5-6	min. 200 ml max. 1 l

HINWEIS:
- Beachten Sie bei der Wahl der Geschwindigkeitsstufe auch die Hinweise in Rezepten.
- **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 10 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.

Betrieb unterbrechen

WARNUNG: Verletzungsgefahr!
- Drücken Sie immer die Taste OFF (aus), auch wenn Sie den Knet-/Rührvorgang nur kurz unterbrechen wollen.
- Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab!
- Sollten Sie während des Betriebs den Hebel (4) betätigen, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab. **Das Werkzeug ist aber kurze Zeit noch in Drehbewegung.**

Nach Senken des Armes kann der Betrieb erst wieder fortgesetzt werden, wenn Sie erneut eine Geschwindigkeitsstufe drücken.

Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen

1. Drücken Sie die Taste OFF (aus), wenn der Teig geknetet ist. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Drücken Sie den Hebel (4) nach unten. Der Arm hebt sich.
3. Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
4. Nehmen Sie den fertigen Teig aus der Rührschüssel heraus.
5. Um das Werkzeug von der Antriebswelle zu lösen, drücken Sie dieses nach oben und drehen es ein Stück im Uhrzeigersinn. Danach ziehen Sie es ab.
6. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Der Fleischwolf

Vorbereitung

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Übersichten auf Seite 3 und 74.

1. Die Aufnahme für das Wendelgehäuse ist am Gerät mit einer Abdeckung (1) geschützt. Drehen Sie die Abdeckung im Uhrzeigersinn ab.
2. Schieben Sie die Silikonkupplung (15) auf die Achse der Wendel (14).
3. Setzen Sie die Wendel, mit dem Zahnkranz zuerst, in den waagerechten Teil des Wendelgehäuses.

Die Montage des Zubehörs ist in den folgenden Abschnitten beschrieben. Bereiten Sie den Fleischwolf entsprechend Ihrem gewünschten Einsatz vor.

Montage des Fleischwolfes (siehe Abb. A)

HINWEIS:
- Je nachdem wie fein Sie wolfen wollen, wählen Sie ein feines oder gröberes Sieb aus.
- Bestreichen Sie die Siebe vorher leicht mit Pflanzenfett.

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

4. Setzen Sie das Messer (16) mit den geschärften Seiten nach außen auf die Achse der Wendel.
5. Wählen Sie ein Sieb (17) aus. Achten Sie auf die Aussparungen am Sieb, während Sie es in das Wendelgehäuse einsetzen.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Montage des Wurstaufsatzes (siehe Abb. B)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

- Verwenden Sie eine fertige Wurstmasse, fahren Sie wie folgt fort:
  4. Setzen Sie zuerst den Teig-Verteiler (19) auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparungen am Teig-Verteiler.
  5. Setzen Sie den Wurstaufsatz (20) auf den Teig-Verteiler. Beachten Sie die Aussparungen am Wurstaufsatz.
- Möchten Sie in einem Arbeitsgang Fleischstücke wolfen und Wurst herstellen, montieren Sie erst das Messer und ein Sieb, wie unter „Montage des Fleischwolfes“ Punkte 4 und 5 beschrieben. Anschließend stecken Sie den Wurstaufsatz in den Verschluss.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Montage des „Kebbe“ Aufsatzes (siehe Abb. C)

HINWEIS:
Mit dem „Kebbe“ Aufsatz lassen sich Röhren aus Fleisch- oder Teigpaste formen.

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

4. Setzen Sie den 2-teiligen „Kebbe“ Aufsatz (21) auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparungen.
5. Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Montage des Plätzchenaufsatzes (siehe Abb. D)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

4. Setzen Sie zuerst den Teig-Verteiler (19) auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparungen am Teig-Verteiler.
5. Setzen Sie den Plätzchenaufsatz (22) auf den Teig-Verteiler. Beachten Sie die Aussparungen am Plätzchenaufsatz.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen

6. Schrauben Sie den Verschluss (18) im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.
7. Befestigen Sie das vormontierte Wendelgehäuse am Gerät. Setzen Sie das Wendelgehäuse mit dem Pfeil (▶) auf den Punkt (●) am Gerät. Drehen Sie es in die senkrechte Position. Der Pfeil am Wendelgehäuse muss dem Pfeil am Gerät gegenüber stehen. (Siehe Abb.)

ACHTUNG:
Sollten Sie den Verschluss im Nachgang noch einmal auf- und zudrehen, halten Sie das Wendelgehäuse mit einer Hand am Einfüllstutzen (13) fest. Anderenfalls kann sich das Wendelgehäuse unbeabsichtigt lösen.

8. Setzen Sie das Fülltablett (12) so auf den Einfüllstutzen, dass sich die Aufnahme des Tabletts über dem Arm (2) befindet.

Bedienung und Anwendungshinweise

WARNUNG: Verletzungsgefahr!
Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle (9). Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle!

HINWEIS:
- Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5 cm große Stücke. Achten Sie darauf, dass sich keine Knochen oder Sehnen im Fleisch befinden.
- **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.

9. Geben Sie die Fleischstücke (Fleischpaste/ Wurstmasse bzw. den Teig) auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen. Wenn Sie Fleisch wolfen, stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass.
10. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V ~ 50 Hz. Die Betriebsbereitschaft wird Ihnen mit der blauen LED-Kontrollleuchte unter der Taste OFF angezeigt.
11. Drücken Sie eine Geschwindigkeitsstufe (Taste 1/2/3/4) am Bedienfeld (3), um das Gerät einzuschalten. Die gewählte Stufe wird über eine blaue LED angezeigt.
12. Schieben Sie, wenn nötig, das Fleisch bzw. den Teig mit dem Stopfer (11) nach.

WARNUNG: Verletzungsgefahr!
Nicht mit den Fingern nachfassen!

Wurst herstellen

- Sie können sowohl echten als auch Kunstdarm verwenden.
- Haben Sie sich für einen Naturdarm entschieden, weichen Sie diesen vorher einige Zeit in Wasser ein.
- Ein Ende des Darms verknoten Sie.
- Schieben Sie den Darm über den Wurstaufsatz.
- Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gedrückt und der Wurstdarm wird gefüllt.
- Achten Sie darauf, dass der Wurstdarm „locker" gefüllt ist, da Wurst sich beim Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.
- Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
- Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.
- Bis Sie Routine entwickelt haben, können Sie nach jeder Wurstlänge das Gerät ausschalten.

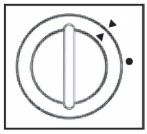
Plätzchen formen

HINWEIS:
Haben Sie einen Plätzchenteig vorbereitet, können Sie mit der Schiene (23) dem Teig verschiedene Formen geben.

- Nachdem Sie das vormontierte Wendelgehäuse am Gerät befestigt haben, schieben Sie die Schiene in den Plätzchenaufsatz.
- Stellen Sie die gewünschte Plätzchenform ein.
- Halten Sie die Teigstränge am Auslass mit der Hand und schneiden Sie jeweils an der gewünschten Länge ab.

Betrieb beenden

1. Drücken Sie die Taste OFF, um das Gerät auszuschalten.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Demontieren Sie alle Teile des Fleischwolfs.
4. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung" beschrieben.
5. Schließen Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit der Abdeckung (1). Drehen Sie die Abdeckung entgegen dem Uhrzeigersinn auf. Der Pfeil an der Abdeckung muss dem Pfeil am Gerät gegenüber stehen. (Siehe nebenstehende Abb.)



Reinigung

WARNUNG:
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

ACHTUNG:
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Motorgehäuse

- Zur äußeren Reinigung des Gehäuses benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel.

Rührschüssel mit Spritzschutz, Knet- / Rührwerkzeuge und Bauteile des Fleischwolfes

WARNUNG: Verletzungsgefahr!
Das Messer des Fleischwolfs ist sehr scharf.

ACHTUNG:
Die Bauteile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.

- Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Lassen Sie die Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder montieren.

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept) **Stufe 3 - 4**

Zutaten:

250g weiche Butter oder Margarine, 250g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker oder 1 Btl. Citro-Back, 1 Pr. Salz, 4 Eier, 500g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver, ca. 1/8 l Milch.

Zubreitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührhaken 30 Sekunden auf Stufe 1, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 3 rühren. Form fetten oder mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und Backen. Bevor das Gebäck aus dem Ofen genommen wird, eine Garprobe machen: Mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Gebäcks stechen. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen gar. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E-Herd Ober- und Unterhitze 175-200°, G-Herd: Stufe 2-3
Backzeit:	50-60 Minuten

Dieses Rezept können Sie je nach Geschmack, z. B. mit 100g Rosinen oder 100g Nüsse oder 100g geriebene Schokolade verändern. Weiterhin sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Leinsamenbrötchen **Stufe 1 - 2**

Zutaten:

500-550g Weizenmehl, 50g Leinsamen, 3/8 l Wasser, 1 Würfel Hefe (40g), 100g Magerquark, gut abgetropft, 1 TL Salz.
Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

Zubereitung:

Leinsamen in 1/8 l lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (1/4 l) in die Rührschüssel geben, Hefe hinein bröckeln, Quark zugeben und mit dem Knethaken auf Stufe 2 gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 1 durchkneten, dann auf Stufe 2 schalten und 3-5 Minuten weiterkneten. Teig abdecken, 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Noch einmal durchkneten, aus der Schüssel nehmen und daraus 16 Brötchen formen. Backblech mit nassem Backpapier auslegen. Brötchen darauf setzen, 15 Minuten gehen lassen, mit lauwarmen Wasser bestreichen und backen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E-Herd: Ober- und Unterhitze 200-220° (5 Minuten vorheizen), G-Herd Stufe 2-3
Backzeit:	30-40 Minuten

Schokoladencreme **Stufe 5 - 6**

Zutaten:

200ml süße Sahne, 150g Halbbitter-Kuvertüre, 3 Eier, 50-60g Zucker, 1 Pr. Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Cognac oder Rum, Schoko-Blätter.

Zubereitung:

Sahne in der Rührschüssel mit dem Schneebesen steif schlagen, aus der Schüssel nehmen und kühl stellen.
Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen oder in der Mikrowelle bei 600W 3 Minuten. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 3 schaumig schlagen. Aufgelöste Kuvertüre zugeben und auf Stufe 5-6 gleichmäßig einrühren. Von der geschlagenen Sahne etwas zum Garnieren zurücklassen. Restliche Sahne auf die cremige Masse geben und auf Stufe 1 einrühren. Schokoladencreme garnieren und gut gekühlt servieren.

Geräuschentwicklung

Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedienperson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744.

Ermittelter Schalldruckpegel: 63 - 80 dB(A) (kein Limit)

Technische Daten

Modell:	KM 3414
Spannungsversorgung:	220-240 V~ 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1000 W
Schutzklasse:	II
Kurzzeitbetrieb:	10 Minuten
Nettogewicht:	5,25 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät KM 3414 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI** (**S**ervice **L**ogistik **I**nternational) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@clatronic.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen**, **Vornamen, Straße**, **Hausnummer**, **PLZ** und **Wohnort**, **Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versand-aufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen

Entsorgung - Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

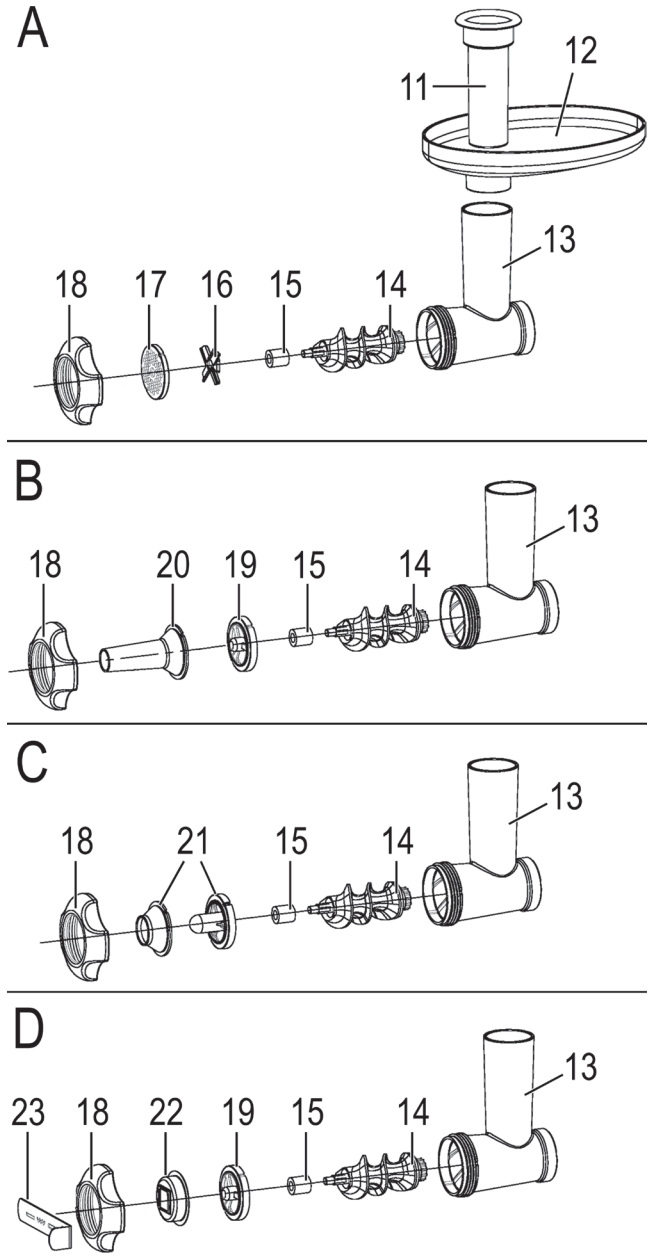
Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Abbildungen

Afbeeldingen• Illustrations • Figuras
Figure • Figures • Rysunki • Ábrák
Малюнки • Рисунки • الأشكال



CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40

Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stand 05/11